

Coburger Bratwurst in fränkischer Dunkelbiersoße

von Kai Hochberger

Da die Coburger Bratwurst normalerweise zu groß für eine haushaltsübliche Pfanne ist, kann man sie teilen. Dazu wird die Bratwurst in der Mitte abgedreht und anschließend an dieser Stelle durchgeschnitten. Das Abdrehen verhindert, dass sich die Bratwurst in der Pfanne öffnet.

Die Bratwürste bei starker Hitze kräftig anbraten. Anschließend gewürfelte Zwiebeln und etwas geriebenes Wurzelgemüse mit anbraten.

Sobald die Zwiebeln glasig sind, mit dunklem fränkischem Bier und Brühe aufgießen, bis die Bratwürste etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Anschließend die Pfanne für etwa 35 Minuten bei 180 °C ohne Deckel in den Backofen stellen und die Bratwürste schmoren lassen. Dabei die Flüssigkeitsmenge kontrollieren und bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

Nach dem Schmoren die Soße nach Belieben mit einer Flocke Butter, gemahlenem Kümmel und etwas dunklem fränkischem Bier abschmecken und bei Bedarf leicht andicken.

Dazu passt hervorragend fränkisches Sauerkraut, das mit etwas Butter und Honig verfeinert werden kann.

Als klassische Beilage eignen sich Coburger Rutscher (Coburger Kartoffelklöße). Ebenso gut passen Kartoffelstampf, Salzkartoffeln oder ein kräftiges fränkisches Landbrot.